

Rezept

Haferflockenkekse

Ein Rezept von Haferflockenkekse, am 08.09.2024

Zutaten

50 g Butter	50 g Margarine
90 g Zucker	100 g kernige Haferflocken
1/2 TL Zimt	2 EL Mehl (Type 405)
1/2 TL Backpulver	1 Ei (Größe M)

Topping

Nach Geschmack z.B. Erdnuss Krokant, Schoko Drops oder Rosinen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 4 g F, 1 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Butter und Margarine in einem Topf zerlassen und mit Zucker porös aufschlagen. Haferflocken, Zimt, Mehl und Backpulver unterrühren. Ei hineingeben und verrühren.

2. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 180 °C/Umluft 155°C). Teig portionsweise (1-1,5 TL) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und ca. 10-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend gut auskühlen lassen.